

山东洪福烧饼加盟条件

生成日期: 2025-10-27

博山的烧饼有很多种，但一提蕉庄烧饼，没有几个人不喜欢的。皮酥，个大，肉馅多，上面还粘着香酥的芝麻粒，趁热咬开一口，还能看见里面肉馅在那滋滋的欢唱着，那是的美味！蕉庄坐落在博山区的西北角上，距博山城里也就十几里路，大概因为爷爷家和姥爷家都住在博山城南，也没有亲戚在西北方向住的原因，小时候就光知道蕉庄烧饼有名，蕉庄烧饼好吃，却从不知道蕉庄究竟在哪个位置，也不知道他离我们竟然是那么的近。那时候大街小巷几乎都有做蕉庄烧饼的小铺，只要有的吃就好，哪还管它是从哪儿发展来的。洪福餐饮讲究实效、完善管理、提升质量、强化服务。山东洪福烧饼加盟条件



周所周知，蕉庄烧饼是博山特有的烧饼品种，很多的人都很喜欢吃蕉庄烧饼，都喜欢在早上来一份蕉庄烧饼牛肉汤，来开始忙碌的工作。但是，正是蕉庄烧饼的火爆，才造就了烧饼店的火爆，有的人一大早就起来，只是想吃一份蕉庄烧饼，但还是有很多的人需要排队购买，如果不想自己排队等待，就要自己制作，但大多数人都不会蕉庄烧饼的制作。在这里，小编就和大家说一下蕉庄烧饼的制作：工具：锅、面食适量、碗、筷子、勺、水、食用油、食盐、酵母粉步骤：1、泡酵母粉。取半碗水，加入酵母粉约五克，不要太多。看自己所需要的面粉的量来控制加酵母粉的量。泡一分钟，用筷子搅拌一下。2、和面。在面盆中加入大约500克面粉，倒入泡有酵母粉的水和面，水不够可以再加一点水。和成比较柔软的面团后，放两个小时进行发酵。夏天天气热两个小时就够了，如果是冬天的话可以适当的延长发酵时间。3、做油酥。把炒锅和炒勺准备好，打开火，在炒锅中放入大概50克食用油，把油烧热。加入一勺盐，加入一定量的面粉，使油变粘稠，翻炒，待面粉变成金黄色时，油酥就炒好了，放到小碗里备用。4、做烧饼。山东洪福烧饼加盟条件洪福餐饮的服务永无止境，工作不断进取。



焦庄烧饼是淄博地区尤其是博山地区日常比较常见的一种食物，而且在大街上也都会经常遇到，里面可以包入鲜肉、梅干菜、牛肉等等一些馅都是不错的，可以根据自己的口味放入馅。焦庄烧饼和面的方法：一碗清凉水加少量糖和适量的盐；微波炉加热至30~40度；放入一平汤匙的活性干酵母；拌匀至酵母溶解，然后用搅拌均匀的水和面，揉至手感光滑，放置温暖地方等15~20分钟，按下一个洞看会不会有反弹，如果有反弹的话说明面已经和好了。如果想学焦庄烧饼的制作，欢迎来电咨询

焦庄烧饼是淄博美食之一，在淄博，焦庄烧饼可以说是家喻户晓。它是以个大、馅多、皮酥的特点受到大众的喜爱，刚出炉的焦庄烧饼正面黄如蟹壳，芝麻一层，皮薄馅多，外酥里绵，鲜香味浓，轻咬一口，油水便滋滋而出。发面的好坏是保证烧饼酥脆可口的重要步骤，发面不能够用酵母，而是用老面引子，这样和的面能够软硬适中，有劲道。肉馅需用上好的五花肉，过肥则太腻，过瘦则无香，并辅以博山的小香葱，莱芜的老姜、博山花椒等佐料。馅要剁得细腻，否则影响烧饼的形状。准备妥当后，将发好的面团揪成大小一致的面季子，揉圆，压成小饼，包上肉馅和小香葱，沾上一层芝麻，再压成薄薄的大饼。压饼要求用力均匀，肉馅才能均匀，饼才圆、薄。将薄薄的饼子迅速贴到炉子的内壁。烧饼炉内部是一个陶瓷的瓦岗，外部以黄泥包裹抹平，有较好的保温性。烤烧饼用焦炭，不能见明火，火不能太旺，太旺烧饼易烤焦，太低，烧饼又不香脆，这样几分钟后香喷喷的皮酥、个大、馅多的博山焦庄烧饼就出炉了。洪福餐饮虚心受教，不断进步将服务质量进行到底。



烘烤大致五、六分钟的时间，用鏊子和钢丝箅篱把这香喷喷的烧饼取出。才出炉的蕉庄烧饼热气腾腾，外表焦黄，圆鼓鼓的，拿在手里依旧很烫，难免左手倒右手，右手又倒左手，别有一番情趣！蕉庄比较**的有朱家烧饼和蕉庄桥烧饼。由于环保的要求，现在的蕉庄烧饼改良传统炉具和燃料，把吊炉换成火排烤箱，使用无烟锯末或无烟煤显得更干净卫生。蕉庄烧饼一般是就着豆腐脑吃（本地的豆腐脑是做豆腐新出锅的豆脑，若把豆脑放进模具里去水压成型就是豆腐了），这样的豆腐脑成棉絮状飘在碗中，时而还能见到点“青头”，吃起来松软有嚼头，豆香味特浓。洪福餐饮 以人为本 以客为尊 优异服务。山东洪福烧饼加盟条件

洪福餐饮为你所想，为你所乐，为我人生，创造辉煌。山东洪福烧饼加盟条件

有人说烧饼酥，这样描述是不准确的。烧饼经慢火烘烤，薄薄的皮子是脆的，不时嚼着几粒芝麻，更是脆里加香，美妙无比。肉馅子在里面成为一个小肉饼，入口咀嚼富有嚼头，这严实的面皮将肉馅包裹的严严实实，烤制过程中的香味一点不会散失，怪不得那么好吃。吃烧饼切忌狼吞虎咽，得慢慢的小口吃，嘴里是干脆的面皮考出来的香味，鼻子嗅到的是肉馅的香味，再加上热的烫嘴，也由不得你大口吞咽，所以只得慢慢咀嚼，细细品味。博山人打的烧饼，用的是半发面，和面掺上引子，待面醒好之后再用；用肉得选用后座有肌肉纤维的部位，七分瘦三分肥的，全用瘦肉口感发柴，加点肥的，反而增香；肉要切成细肉丁，用绞肉机虽然省劲，但是绞出来的肉总没有手工切的耐嚼；葱花只能用葱白这一段，连葱芽子都不能用，如果放了葱叶会有葱味，所以必须得弃之不用。山东洪福烧饼加盟条件

淄博洪福餐饮有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在山东省淄博市等地区的食品、饮料行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将**淄博洪福餐饮和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！